



# Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2013

Quinta de Baixo Vinhas Velhas nasce do resultado da combinação das castas Maria Gomes e Bical de vinhas centenárias com um terroir perfeito de calcário. Dada a elevada acidez natural, estas vinhas originam vinhos com pH abaixo dos 3,0, sendo possível efectuar a maloláctica que ocorre em Fuders de 1000 litros com mais de 60 anos, provenientes de Mosel. VV representa a incrível leveza e complexidade da Bairrada.

## VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior e todo o ciclo vegetativo se atrasou. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto.

A vindima começou em fins de Agosto em vinhas velhas. A maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, tendo conferido bons pHs ao vinho, resultando numa acidez total maior do que no ano anterior. Os vinhos brancos são equilibrados e com boa frescura.

O V/V branco 2013 provém de várias parcelas de vinhas velhas. Foi vinificado em inox, onde fermentou durante 4 semanas e terminou a fermentação em Fuders. A maloláctica ocorreu em Fuders usados de 1000L, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

## NOTAS DE PROVA

Cristalino na cor, as notas de giz são soberbas, num registo vibrante, quase nervoso, expressivo e muito austero. O seu perfil mineral é envolvido por boas notas de limão e flores brancas. Na boca, impressiona pela leveza, embora encorpado, com extracto. A acidez cítrica eleva o vinho para um patamar único, fresco, complexo, muito fino e elegante. Vertical, directo e com um final de boca austero e profundamente mineral. Um branco muito sério, distinto e que deve ser bebido em copos tipo Borgonha.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário IDADE DAS CEPAS 80 anos CASTAS Bical/Maria Gomes

DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR À cota do mar

PERÍODO DE VINDIMA Finais de Agosto FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Fuders

FERMENTAÇÃO Fuders ENGARRAFADO Junho 2015 ESTÁGIO 20 meses em Fuders ÁLCOOL (%) 12

PRODUÇÃO 5.700 garrafas/0.75L

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de marisco, peixe assado no forno e pratos de bacalhau. Acompanha muito bem pratos de inspiração japonesa, com sabores alcalinos e iodados (tal como a alga Nori).

